



INGREDIENTES:

- 4 filetes de rodaballo (unos 800 gramos)
- 2 pellizcos de sal
- 1 pellizco de pimienta negra en polvo
- 150 gramos de cebolla blanca a cuartos
- 40 gramos de mantequilla
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva y un poco mas para engrasar
- 40 gramos de beicon a cuadraditos

- 40 gramos de pasas
- 40 gramos de ciruelas negras sin hueso
- ½ pastilla de caldo de pescado
- 150 gramos de vermut rojo
- 1 pellizco de curry en polvo
- ½ cucharadita de pimienta verde en grano
- 100 gramos de nata con 35% gramos de grasa



ELABORACION:

1. Engrasar con aceite el recipiente varoma y la bandeja, y repartir los filetes de rodaballo, espolvoreados con la sal y la pimienta en polvo. Tapar el varoma y reservar.

2. Poner la cebolla a cuartos en el vaso de Thermomix, y **trocear 3 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso, y añadir la mantequilla, el aceite, y el beicon, y **sofreír 5 minutos**

- En la TM 5 a temperatura 120 grados

- En la TM31 temperatura varoma

giro a la izquierda, velocidad cuchara.

3. Incorporar las pasas, las ciruelas, la pastilla de caldo, el vermut, el curry y la pimienta verde.

4. Situar el varoma en su posición habitual y **programar 12 minutos a temperatura varoma, velocidad cuchara.** Retirar el varoma y reservar.

5. Añadir la nata al vaso, y **programar 1 minuto temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara.** Mientras tanto colocar los filetes de rodaballo en una fuente y servir inmediatamente acompañados de la salsa. Y a comer ya.

Magnifico plato, digno de una comida importante o de fechas navideñas.